KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I DODATEK DO „ROLNIKA“ Nr. 12

Okienko na szeroki świat.

Jakże miło i pożytecznie wyjrzeć od czasu do czasu w świat szeroki, jak ciekawie popatrzeć na życie innych ludzi, jak pouczająco poznać coś więcej, niż własną zagrodę , wieś czy parafję. By móc tego dokonać, trzeba chyba jeździć po świecie, czyli jak się mówi, podróżować. Oczywiście, że przez podróż najłatwiej poznać świat z jego bogactwami, cudami, ciekawościami. Ale mój ty Boże, powie niejedna, co tu gadać dziś, gdy nie ma pieniędzy na kupienia obuwia i ubrania, o podróżach? Toć na jazdy choćby i 4 klasą, potrzeba sporo pieniążków. Święta prawda, w podróży pieniądz, to grunt.

Spotyka się coprawda i takich śmiałków, którzy o żebraczym chlebie obchodzą świat dookoła, ale taki sport, bo tak należy takie usposobienie nazwać, nie jest dla nas kobiet, nie dla nas gospodyń. Więc jakże, skoro nie ma na jazdy, to już w domu siedzieć kamieniem i nic nie wiedzieć o świecie? Nic podobnego i nie mogę sama zwiedzać cudności różnych, to niechże choć przeczytam, co napisali ci, którzy poznali świat. Inna coprawda, jest rzecz samemu oglądać, niż czytać, ale nie da się tak, trzeba sobie radzić inaczej, a ręczę, że z czytania korzyści będą duże.

„Czytanie i czytanie, aż nudno, tak wszyscy dookoła suszą głowę czytaniem, to zachęcając do czytania o hodowli: drobiu, świń, krów, to znowu o uprawie warzyw, wychowaniu dzieci: nie dosyć tego, to znowu ktoś suszy głowę, by czytać opisy podróży, co też ci ludzie miastowi wymyślą jeszcze? Dobrze im gadać, gdy mają czas, niech czytają, a nam niech dadzą spokój, my mamy dosyć kłopotu z gospodarką i ze zdobyciem kawałka chleba“. — Na chleb, i to czasami tylko czarny, pracują i ci miejscy ludzie, ale przecie pamiętać trzeba, że nie tylko samym chlebem żyje człowiek. Toć dał nam Pan Bóg ręce i nogi, a choćby i żołądek, ale dał też i głowę, ba, nawet serce. — A skoro je dał, to widocznie na to, byśmy je rozwijali, kształcili, szanowali. Dbamy o pokarm dla ciała, nie możemy zapominać, że głowie i sercu też się pokarm należy, a jaki? Tego właśnie nauczą nas dobre książki i dobra nauka i dlatego ci, którzy rozumieją konieczność kształcenia, nie przestaną nawoływać: „czytajcie i jeszcze raz czytajcie“!

Czytajcie! bo książka nie tylko was nauczy, ale i zabawi, pocieszy, rozśmieszy. Człowiek pracujący potrzebuje koniecznie wytchnienia i rozrywki.

Różne są rozrywki. Miasto ma teatry, koncerty, kina, odczyty, wystawy, — wieś i spacery wśród pól i lasów, koncerty ptaszków, my jednak mało z takich przyjemności korzystamy, wolimy pogawędkę na odpuście, targu i jarmarku.

Dobra książka jest nie tylko kapitałem żelaznym, ale jest ona najlepszym przyjacielem, najwierniejszym towarzyszem i najspokojniejszym domownikiem. Ileż to nauki znajdzie się w książce, a czasem jakie radości, ile śmiechu, wesela, wskazówek! Tak jak nie jest do pomyślenia ognisko domowe bez ojca i matki, tak nie jest do pomyślenia oświecony dom bez książki.

Książka jest bowiem tem okienkiem, przez które można spojrzeć na świat, zaczerpnąć świeżego, ożywczego tchnienia, przez które wchodzi promyczek wiedzy oświaty, rozrywki, wesela!

Pisząc o książkach, mam oczywiście na myśli tylko dobre książki, bo tak jak bywają różni ludzie źli i dobrzy, tak są i różne książki, nabywać trzeba tylko dobre, a złej, niemoralnej, to nietylko nie kupować, ale jej nawet do domu, choćby darmo daną, nie przynosić, bo, wzięta do ręki, zatruje myśl, serce, duszę czytającego!

Dobrze, powie niejedna, ale jak to poznać, która książka zła, a która dobra? Samej trudno będzie sobie poradzić w wyborze książek, bo ani okładka, ani tytuł nie pouczą nas. Z tem trzeba się zwrócić do ludzi światłych, a zacnych, lub czytać pilnie sprawozdania o książkach w gazetach, a w ostateczności napisać do redakcji jakiej dobrej gazety, z prośbą o podanie tytułów książek, dla nas odpowiednich.

Drugą biedą, utrudniającą nam korzystanie z książek, będzie brak czasu, ale jeżeli możemy go marnować na chodzenie na targi i jarmarki lub wystawanie przy studniach lub drogach dla sąsiedzkiej pogawędki, toć i godzinka na książkę, by się znalazła. Przysłowie mówi, że dla chcącego, nie ma nic trudnego. Zechciejmy, a wszystkie przeszkody zwalczymy.

Teresa L.

Jak urządzić wesele bez wódki?

Przedewszystkiem wesele powinno się odbyć według dawnych obyczajów; stare tradycje, które znają babki i prababki z danej okolicy, powinny być ściśle zachowane, dlatego, że w nich jest ogromny urok, godny przechowywania, więc przemówienia drużbów, śpiewki druhen, błogosławieństwo rodziców, ubranie wozów i bryczek oraz koni, wiozących orszak ślubny i skrzypki, przygrywające stare melodje, wszystko powinno być po staremu wykonane z wyjątkiem gorzałki.

Ślub powinien być po sumie albo przed sumą, jak to dawniej bywało, nie wieczorem. Gdy goście wszyscy z kościoła przyjadą, trzeba im podać obiad.

Stoły do obiadu niech będą nakryte białemi obrusami, na nich wokoło niech stoją talerze płaskie dla wszystkich, a koło każdego talerza z prawej strony nóż, widelec i łyżka, z boku talerzyk mały, z lewej strony serwetka mała do obtarcia ust po jedzeniu. Na środku stołu ładnie wyglądają kwiaty w dzbankach ozdobnych, pomiędzy niemi stać powinny koszyki z chlebem, pokrajanym w cienkie kromki.

Na pierwsze danie można podać nóżki lub główkę cielęcą w galarecie, do tego sos ostry, zrobiony z musztardy, cytryny, octu, oliwy i żółtka albo sos chrzanowy na zimno. Zamiast nóżek może być wo-

łowina, marynowana jak szynka, obłożona kartoflami z sosem chrzanowym na gorąco. Dobry też jest bigos z kapusty kwaszonej z kawałkami mięsa, kiełbasy na gorąco.

Po tem pierwszem daniu podaje się rosół albo barszcz czysty czerwony. Potem jakieś pieczyste: gęś pieczoną, cielęcinę, kury, indyczki, co kto ma, gdyby ta potrawa była za droga, proszę dać polędwicę pieczoną albo klops siekany, obłożone ziemniakami smażonemi i do każdego pieczystego sałatę zieloną albo z czerwonej kapusty. Na ostatek jakąś słodką potrawę, galaretkę z soku malinowego lub cytrynowego, kisielek z jabłek lub z żórawin, te leguminy można poprzedniego dnia przyrządzić i tylko wyrzucić z formy na półmisek w ostatniej chwili.

Do picia można zawczasu zrobić kwas z chleba razowego, z cytryny, z żórawin, doskonały, musujący, jak wino szampańskie. Po obiedzie, sprzątnąć stoły i zabawić się wesoło, a więc urządzić gry towarzyskie, jakieś śpiewy, deklamacje, najlepiej ludowe, tradycyjne, do miejscowości przywiązane, można też i potańczyć przy muzyce, byleby tańce swojskie, mazury, oberki, kujawiaki, krakowiaki, co to i wesołe są i malownicze i stanowią o charakterze i właściwościach ludu polskiego.

Po zabawie wieczorem późnym podać herbatę, albo kawę i na tacach obnoszone słodkie ciasto, cukierki, karmelki, suszone owoce, marmeladki domowej roboty, placuszki, pierniczki, rogaliki. Tace takie mogą stać na boku, żeby każdy sobie brał i popijał herbatą z cytryną lub jakim napojem chłodzącym, jak wodą z cukrem i cytryną, wodą sodową it.p.

Przy tych słodyczach będą oczepiny i zabawa może trwać dalej, aż najdłużej do 2 godz. w nocy. Wtedy wypada gościom się rozejść.

Jak wykonać wszystkie wyżej wymienione potrawy opisane jest w książce „Dobra gospodyni“ lub w Kalendarzu dla gospodyń rok 1-szy 1928.

Jako deklamacje weselne śliczne są wiersze Konopnickiej np. „Jakże mi cię brać, dziewczyno“, „Na fujarce“, Lenartowicza „Na jagody“, „Włochna“. Na głosy męskie „Farys“. Mickiewicza ustępy z „Pana Tadeusza“.

Kiełbasy.

Na kiełbasy używamy: mięso żebrowe, płaty z pod słoniny, wszelkie zrzynki od szynek, małe polędwiczki, łopatki, czasem nawet karkowinę, można też dodać na każde 3 kg. mięsa wieprzowego 1 kg. dobrego wołowego.

Mięso kraje się po wystygnięciu na drobną kostkę, usuwając błony i żyłując je starannie. Kiełbasy z mięsa krajanego są smaczniejsze i trwalsze, niż siekane na maszynce; chcąc mieć siekane, t. zw. serdelowe, przepuszcza się je dwa razy przez maszynkę z drobnem sitem.

Na 10 kg. mięsa liczymy 250 gr. soli, 5 gr. saletry, dwie łyżeczki korzeni: pieprz, zielę, majeranek, gałka muszkatołowa; do mięsa ze starszych świń sypie się trochę więcej soli. Pokrajane mięso wkłada się do niecki, posypuje się solą i wygniata rękami dopóty, dopóki nie utworzy się ścisła, jednolita masa; wszystkie kawałki powinny się połączyć. Wtedy ogarnia się mięso dłonią, wygładza i pozostawia w pokoju dość ciepłym do następnego dnia. W żadnym razie nie należy sypać do kiełbas mąki kartoflanej, jak to robią rzeźnicy, gdyż kiełbasy wtedy psują się i kwaśnieją już po 2 dniach.

Nazajutrz dodaje się czosnek roztarty z solą (1 ząbek na 10 kg. mięsa), wlewa się kwaterkę dobrze ciepłej wody na 4 kg. mięsa i miesza się szybko, nie wygniatając już wcale, poczem zaraz napycha się kiełbaśnice, napychając mięso lekko, jeśli mają być spożyte na świeżo, a jak najściślej — jeśli mają być wędzone.

Do nadziewania kiełbas służy każda maszynka do siekania, zaopatrzona w dopasowaną rurkę. Takie rurki nabyć można w większych składach naczyń kuchennych za 1 zł 50 gr. (Gospodynie, połączone w Koła, mogą nabyć wspólnie sprzęt potrzebny do przerobu mięsa).

Kiełbas używa się do smażenia w ciągu 3 — 5 dni najwyżej, później stają się niebezpieczne dla zdrowia.

Kiełbasy obwędzone przez 2 godziny mogą być użyte do gotowania przez 3—8 dni.

Kiełbasy, włożone do ropy słonej razem z innem mięsem, mogą być użyte do gotowania przez 3—10 dni, lecz muszą być przed gotowaniem wymoczone.

Do jedzenia na surowo wędzi się kiełbasy przez 5—6 dni w zimnym dymie, chcąc, żeby przetrwały upały letnie, wędzi się je 2 tygodnie.

Komunikat.

Do Zarządów Kół Gospodyń Wiejskich PTR. w sprawie Walnego Zgromadzenia PTR.

W dniu 3 lipca (czwartek) i 4 lipca (piątek) odbędzie się walne Zgromadzenie Pomorskiego Towarzystwa Rolniczego w Toruniu, na którem każde Koło Gospodyń winno być reprezentowane przez przewodniczącą i delegatkę, wybraną na najbliższem zebraniu Koła. (O ile Koło liczy więcej niż 50 członkiń, wybiera 2 delegatki). Prosimy o przysłanie nazwisk delegatek.

Posiedzenie Sekcji Kół Gospodyń Wiejskich PTR odbędzie się w pierwszym dniu Walnego Zgromadzenia, tj. 3 lipca (czwartek). Szczegółowy program Walnego Zgromadzenia oraz legitymacje zostaną przesłane pp. Przewodniczącym w połowie czerwca rb.

Uczestniczki Walnego Zgromadzenia Członkinie Kół Gospodyń Wiejskich PTR korzystać będą z ulgi kolejowej, na którą zaświadczenia będą wydawane w Toruniu. Dyrekcja PTR.

Szpinak ugotowany nie siekać, lecz przecierać przez durszlak. Prędzej się przetrze, będzie miałki, przez to delikatniejszy.

Szpinak, aby miał ładny zielony kolor, należy gotować w dużej ilości solonej wody.

Sposób przeciw gąsienicom na kapuście.

Dobrym sposobem przeciwko temu szkodnikowi jest sól bydlęca. Wieczorem posypać zagony kapusty solą, którą rosa nocna rozpuszcza. Gąsienice soli znieść nie mogą i wynoszą się natychmiast. Trzeba to jednak kilka razy powtórzyć — sposób ten jest tak tani i łatwy, że wykonaniu jego nic nie przeszkadza.